

Création	25/06/2009
Mise à jour	01/08/2016
Version	8
Code article	10000619

DENOMINATION COMMERCIALE
LIEGEOIS AU CAFE 1x115g MAMIE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
Dessert lacté au café

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Liégeois



Ingrédients :

Lait entier, sucre, **crème**, amidon modifié, arôme naturel de café, **lactose** et minéraux du lait, colorants : E150a-E150b, épaississants : E407-E415, émulsifiant : E472b, **lactose**, arôme, protéines de lait.

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :

Lait

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle :

—

Conditions de conservation :

A conserver entre 0°C et +6°C

A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g	par portion*	% des AR** par portion
Energie (kJ).....	508	585	7
	(kcal)	121	
Matières grasses (g)	4,2	4,8	7
Dont acides gras saturés (g)	2,8	3,2	16
Glucides (g)	18,3	21,0	8
Dont sucres (g)	16,0	18,4	20
Fibres alimentaires (g)	0,1	0,2	
Protéines (g)	2,4	2,8	6
Sel (g)	0,13	0,14	2
Calcium (mg)	98	112	
	12 % AR**	14 % AR**	

* Portion : 115 g

** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

GEMRCN 6 repas minimum /20	Catégorie Aide au Lait Scolaire NA
--------------------------------------	--

OGM / IONISATION

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	PIECE	UV	COLIS	PALETTE
GENCOD		3 177630 00026 1	03 177630 10619 2	03 177631 00619 4
Poids net (kg)	0,115	0,115	2,8	497
Poids brut (kg)	0,120	0,120	3,0	558
Largeur (mm)	65	65	266	800
Longueur (mm)	65	65	396	1200
Hauteur (mm)	77	77	77	1698
Nombre de pièces	1	1	24	4320
Nombre d'UV			24	4320
Nombre de colis				180
Nombre de couches				20
Nombre colis / couche				9

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

d = 

19019099

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26°C±3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g
Enterobactéries	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absence/25g
Flore aérobie à 30°C	-
Bacillus céréus	-
Eschérichia Coli	-
Salmonella	-

INFORMATIONS SOCIETE

Raison sociale : Nova
19 rue de la République
76150 Maromme - France

Service consommateur : MAMIE NOVA
CS 60001
46130 Biars sur Cère - France

COMMENTAIRE

- En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.